

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2022



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)

Millésime: 2022

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

95/100 RVF. Une cuvée spéciale du **Domaine du Vieux Télégraphe**. Superbe association de deux parcelles et cépages complémentaires, 90% de vieux grenaches (70 ans) sur Piedlong et 10% de mourvèdres (50 ans) sur Pignan (sables voisins de Rayas). A déguster avant 2042 environ.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept.2024) : **95/100**. *Le Piedlong possède cette magie et cette finesse qui nous font oublier la puissance et la générosité du millésime.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept. 2024): **93/100**. *A blend of 90% Grenache (sourced on galets roulés) and 10% Mourvèdre on sandy soils, the 2022 Châteauneuf-du-Pape Piedlong is a stunning wine. Evoking aromas of rose, violets, spices, garrigue and red berries, it's medium to full-bodied, round and structured with bright acids, a long, delicate core of fruit and a mouthwatering mineral finish.*

drink date: 2024-2044

Fiche technique rédigée par le domaine:

SUPERFICIE : 12 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : pour 9 ha, le lieu-dit Piedlong : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé 'galets roulés'. Pour 3 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée 'pierre du Gard'.

CÉPAGES : grenache de 70 ans 90 %, mourvèdre de 50 ans 10 %.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.